

Wir bieten Catering für Gruppen und Vereine

Buffet Take-away - ab 50 Personen speziell für Vereinsfeste, Familienfeiern, Firmenveranstaltungen. Wir bieten Ihnen hierfür exklusiv unser bayerisches Buffet zur Mitnahme an. Das bedeutet: Sie definieren den Abholtag und die Personenzahl und wir stellen Ihnen die Speisen komplett zur Mitnahme in den geeigneten Behältnissen und Boxen bereit. Wahlweise auch schon warm zubereitet, falls Sie dies wünschen.

Ihre Anfrage hierzu richten Sie bitte an:
bankettleitung@seehof-ammersee.de oder fragen Sie direkt an unserer Rezeption an.

Zusatzstoffe:
1 = mit Farbstoff
2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmitteln
5 = geschwefelt
7 = gewachst
8 = mit Phosphat
9 = mit Süßungsmitteln
15 = koffeinhaltig
20 = mit Alkohol

Allergene und Zutaten die Unverträglichkeiten auslösen:

a1 = Weizen (Gluten)
a2 = Roggen (Gluten)
a3 = Gerste (Gluten)
a4 = Hafer (Gluten)
a5 = Dinkel (Gluten)
c = Eier
d = Fische
f = Soja(bohnen)
g = Milch
h1 = Walnüsse (Schalenfrüchte)
i = Sellerie
j = Senf
k = Sesamsamen
l = Schwefeldioxid und Sulfite
m = Lupinen
o = Krebstiere

FEIERN IM SEEHOF & HOTELINFOS

Bei uns im Haus finden Sie als Gast ein angenehmes Ambiente für unvergessliche Urlaubstage in Oberbayern. Ob Familienurlaub oder Flitterwochen, ob Tagung oder Firmenveranstaltung, unsere charmanten Hotelzimmer und Seminarräume verbinden moderne Ausstattung mit dem besonderen Ambiente eines Seehotels im Alpenvorland. Im SEEHOF erleben Sie Hotellerie und Gastronomie mit Herz und Verstand.

Parken

Bitte lassen Sie Ihre Parkkarte vom Kellner entwerthen, mit dieser gelochten Karte bezahlen Sie am Kassensautomat die günstigen SEEHOF-Parkgebühren. Der Kassensautomat befindet sich an der Hauswand.

DESSERTS UND SÜSSSPEISEN

Portion Kaiserschmarrn ^(a1, c, g) **15,90**
im Pfandl mit Mandeln karamellisiert, **am Tisch flambiert**
Apfelkompott oder Vanillesoße

Apfelstrudel ^(a1, c, g) **9,50**
serviert mit Vanillesoße oder **BIO**-Vanilleeis ^(g, 8)
aus dem Backhaus Cramer

Warmer Schokoladenkuchen ^(a1, c, f, g, 8) **10,90**
auf Herzkirschragout mit **BIO**-Vanilleeis

BIO **Gemischtes BIO-Eis von Cramer** **7,50**
3 Kugeln nach Wahl: Erdbeer ^(g, f, m, 8), Schoko ^(g, 8), Vanille ^(g, 8)

Kuchen & Tortenauswahl ^(a, c, g)
aus unserer Vitrine
Omas Landkuchen **Stück 4,90**
Torte **Stück 5,60**

VERANSTALTUNGEN

Weißwurstfrühschoppen mit Live-Musik
von November bis April
jeden ersten Sonntag im Monat ab 11 Uhr.

Live-Musik im Biergarten
von Mai bis September jeden Sonntag
von 16 Uhr bis 19 Uhr (bei schönem Wetter).

Wirtshausbühne
Erleben Sie unvergessliche Abende unserer Wirtshausbühne mit Live-Musik, Krimis und Kabarett.

Programm unter:
[www.seehof-ammersee.de/
kategorie/veranstaltungen-events/](http://www.seehof-ammersee.de/kategorie/veranstaltungen-events/)



UNSERE BIEREMPFEHLUNG

Hofbräu Original vom Fass

Feinwürziges Bukett, leicht malzig, vollmundig, ausgereift und mit einem feinen Hopfenaroma ein hervorragend ausgewogenes Helles.
Stammwürze 11,7 % / Alkoholgehalt 5,1 %
Brauart untergärig / Hopfensorte Herkules, Perle, Magnum, Select

Hofbräu Münchner Weisse vom Fass

Harmonisch fruchtiges Bukett, feinhefig, spritzig, aromatisch mit einem mild-süßlichen Ausklang.
Stammwürze 12,2 % / Alkoholgehalt 5,1 %
Brauart obergärig / Hopfensorte Herkules, Perle



UNSERE LIEFERANTEN

Metzgerei Haller / Murnau

Lieferant von Fleischwaren

Geflügelhof Ruhdorfer / Rausch bei Herrsching

Lieferant von frischen Eiern

Andechser Natur – Molkerei Scheitz

Käse, Joghurt und Molkereiprodukte

Cramer's Eis / Gauting

Bio-Eiscreme aus regionalen, frischen Produkten, laktosefreies Fruchteis

Fischzucht Weidental

Naturbelassene Fischzucht, frische Saiblinge und Forellen

Obst und Gemüse Gutekunst

Lieferant von Obst und Gemüse, Aktivgemüse



Speise- & Getränkekarte
English menu



Veranstaltungen

Hofbräu Dunkel vom Fass

Malzblumiges Bukett mit Karamellnoten, röstmalzig, hopfig mit einer dezenten Malzsüße im Ausklang.
Stammwürze 12,5 % / Alkoholgehalt 5,5 %
Brauart untergärig / Hopfensorte Herkules, Perle

Je nach Saison:

Hofbräu Starkbier vom Fass

Feinwürziges und fruchtaromatisches Bukett, frisch, spritzig, estrig und mit einem subtil-herben Ausklang.
Stammwürze 17,1 % / Alkoholgehalt 5,1 %
Brauart untergärig / Hopfensorte Herkules, Perle, Magnum, Select

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Grüner Veltliner

Unbeschwert, struktural und körperreich.

Weingut Migsich / Burgenland / Österreich

Unser Fleisch & Fisch

beziehen wir von ausgesuchten bayrischen Landwirtschafts- und Fischereibetrieben, die viel Wert auf natürliche und Zusatzstofffreie Fütterung legen.



SPEISEKARTE

www.seehof-ammersee.de



AUS DER SUPPENKÜCHE

Kräftige Rindsbouillon mit Wurzelgemüse und frischem Schnittlauch

dazu Streifen von Pfannkuchen

dazu Schwäbische Maultaschen



VORSPEISEN

Rindertatar frisch gehacktes Rohfleisch – mit Zwiebeln, Kapern, Sardellen, Gewürzgurken und rohem Eigelb, dazu Butter

Matjesfilet Hausfrauen Art mit Salzkartoffeln

Weinempfehlung zu unseren Vorspeisen: Chardonnay Krieger QBA Weingut Thorsten Krieger, Pfalz, Deutschland



SALATE

Vitaminsalate aus dem Garten: mit Blattsalaten, Karotten, Gurken, Tomaten und Croutons und Balsamicodressing, dazu Steinofenbaguette.

mit Backhendl, Kürbiskernen, Croutons und Remouladensoße

mit gegrilltem Ziegenkäse, Aprikosen, Honig und Walnüssen

mit gebratenen Rinderstreifen



BROTZEITEN

Kalter Braten vom Schweinebraten, mit Kren und Essiggurke

... dazu unsere Bierempfehlung: Hofbräu Weißbier vom Fass

Bayerischer Wurstsalat aus der Regensburger Wurst mit roten Zwiebeln und Essiggurke

Ammerseer Obazda mit Zwiebeln, Essiggurke und frischem Schnittlauch

2 Stück original Münchner Weißwürst von 9 - 12 Uhr mit rescher Brezen und süßem Senf

Bayrischer Bio-Käse mit Trauben Tegernseer Bergkäse, Blauer Hubertus, Tilsiter und Bauernradl Käse, dazu Feigensenf, Weintrauben und Walnüsse

Zu allen unseren Brotzeiten servieren wir Ihnen Steinofenbaguette oder Schwarzbrot. Unser Käse ist aus Rohmilch.

SCHNITZEL SPEZIALITÄTEN aus der Pfanne & gebacken

ZUR WAHL mit Pommes frites oder Kartoffel-Gurkensalat:

Schnitzel „Wiener Art“ und Preiselbeeren

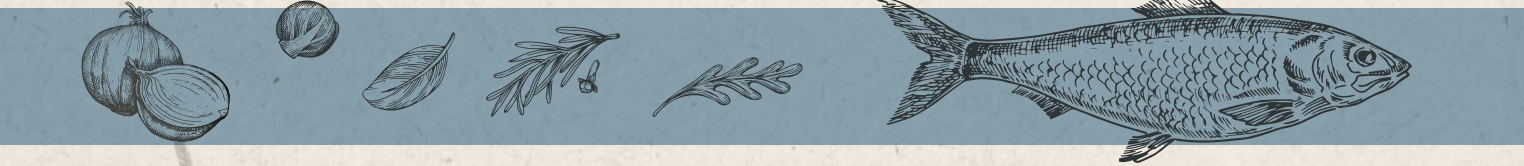
Münchner Schnitzel in einer knusprigen Meerrettich-Senf-Panade



Brezn Schnitzel in einer knusprigen Brezn-Süßer-Senf-Panade

Cordon Bleu mit einer Saftschinken-Gouda-Füllung

Bierempfehlung: Hofbräu Dunkles vom Fass



SEEHOF FISCHSPEZIALITÄTEN aus heimischen Gewässern

Seehof Bouillabaisse leicht gebundene Fischsuppe mit Safran, Pernod, frischem Fenchel- und Zucchinigemüse, gebratenen regionalen Fischfilets, Flusskrebse und Steinofenbaguette mit Knoblauchdip

Hauptgang Portion 28,80
Vorspeisen Portion 15,90

Ein Stück Saiblingfilet gebraten aus der Weidentaler Fischzucht mit Wurzelgemüse, zerlassener brauner Butter und Salzkartoffeln

Backfisch vom Seelachs mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remouladensoße

Bierempfehlung: Hofbräu Weisse leicht



VEGETARISCHE GERICHTE DER SEEHOFKÜCHE

Knödel-Trilogie hausgemachte Semmelknödel: Rote Beete, Spinat, Bergkäse, zerlassene Nussbutter, Grana Padano und Salatgarnitur

Käsespätzle Allgäuer Spätzle mit Tegernseer Bio-Bergkäse, Millirahm und Röstzwiebeln, dazu ein kleiner gemischter Salat



Bayerisches Risotto Graupenrisotto Regionales Marktgemüse, Grana Padano, Gartenkräuter und Tomatensugo

SEEHOF KLASSIKER vom Grill, aus der Pfanne & gebacken



Altbayerischer Schweinsbraten mit Krusperl, Dunkelbiersoße, hausgemachten Kartoffelknödel und Semmelknödel

Saftiger schwäbischer Zwiebelrostbraten in einer kräftigen Soße, dazu Käsespätzle, Marktgemüse und Röstzwiebel

Bierkutschergulasch – Ein Klassiker der Hausmannskost Zart geschmortes Schweinefleisch mit Weißkrautfleckerl und zwei kleinen Semmelknödeln

Geschmorte Ochsenbackerl in Rotweinssoße, mit Kartoffelpüree und Marktgemüse

Schwäbische Maultaschen drei g'schmackige Maultaschen, goldgelb gebraten, mit zart geschmelzten Zwiebeln, dazu Kartoffel-Gurkensalat

Backhendl „steirisch“ knusprig ausgebackenes Hendl mit Kartoffel-Gurkensalat und hausgemachter Remoulade

Salat zu Fischgerichten, vegetarischen Spezialitäten oder als Beilage zu unseren Grillschmankerl. klein 6,90

Bierempfehlung: Hofbräu Helles vom Fass

BEILAGEN EXTRA je 5,50

Portion Pommes frites
Portion Krautsalat mit Speck
Semmel
Breze

Desserts & Süßspeisen finden Sie auf der Rückseite